Saeco 组合型咖啡机

—使用说明

SAECO VIA VENETO

(Combi cappuccino)



INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE

目录索引

一、　前言……………………………………………2
二、　机器参数…………………………………………2
三、　安全预防…………………………………………2
四、　基本介绍…………………………………………3
五、　安装……………………………………………4
六、　制作咖啡…………………………………………5
七、　使用热水…………………………………………6
八、　使用蒸汽…………………………………………6
九、　清洗……………………………………………6
十、　除钙……………………………………………7
十一、　故障处理………………………………8
十二、　保证书…………………………………9

青岛喜客咖啡有限公司

前　言

为了你能更好的使用机器，请在使用前详细阅读并了解此说明书。



机器参数

1、品名：组合型	
2、尺寸：（长×高×宽）	350×335×242
3、重量：	4.8 公斤
4、电线长度：	1.2 米
5、过滤器：	压力锁定
6、水箱容量：	1.4 升
7、泵压：	13-15 帕
8、电压：	220 伏特
9、功率：	1150 瓦特

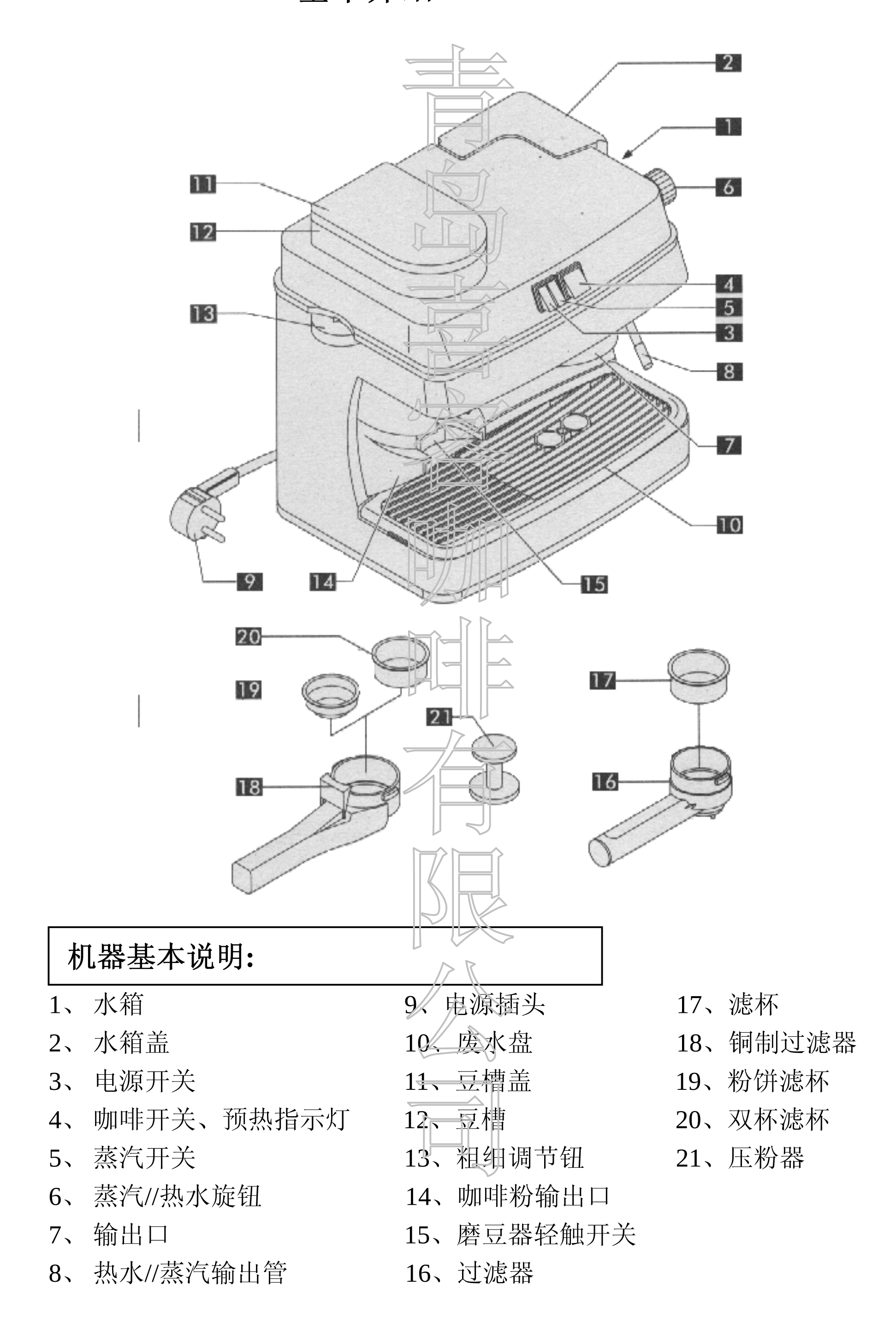


安全预防

1、 说明书要保存好。
2、 原包装箱在运输过程中能有效的保护机器，建议保留。
3、 加水时如没有必要请不要把水箱拿下来，最好使用容器添加。
4、 在磨豆器工作时请不要往里加咖啡豆，无论任何原因在没有关掉电源以前也不要把手放进豆槽里。
5、 在做咖啡的时候请不要扭转过滤器，否则会很危险，因为这时的过滤器正承受着压力。
6、 电路要保持干燥，不要使用非法的附件。
7、 机器需要移动时，一定要拔下电源插头。
8、 本机不能在户外使用，不要靠近热源。
9、 正常的使用和保养会延长机器的寿命。
10、遇到不了解的地方请咨询经销商。

青岛喜客咖啡有限公司

VIA VENETO　基本介绍

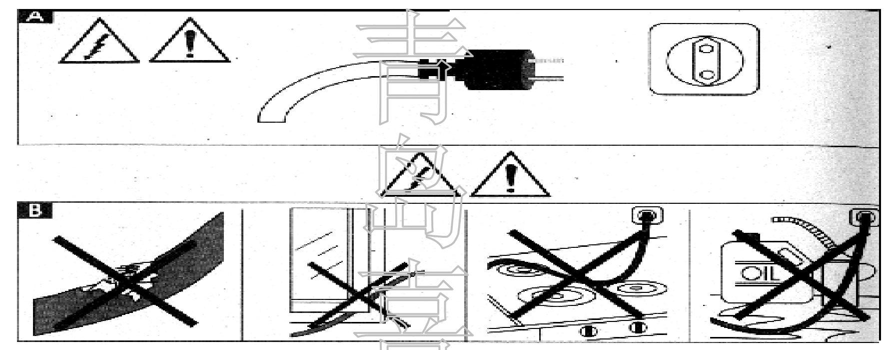


机器基本说明:

1、 水箱	9、电源插头	17、滤杯
2、 水箱盖	10、废水盘	18、铜制过滤器
3、 电源开关	11、豆槽盖	19、粉饼滤杯
4、 咖啡开关、预热指示灯	12、豆槽	20、双杯滤杯
5、 蒸汽开关	13、粗细调节钮	21、压粉器
6、 蒸汽//热水旋钮	14、咖啡粉输出口	
7、 输出口	15、磨豆器轻触开关	
8、 热水//蒸汽输出管	16、过滤器	

注：其中 18、19、20 不随机附带

安装



安装注意事项：

1、确定电源供应为 220V

2、电源线破损不能使用，并应远离热源及易燃物品。

3、机器应放到小孩触摸不到的地方。

安装程序：

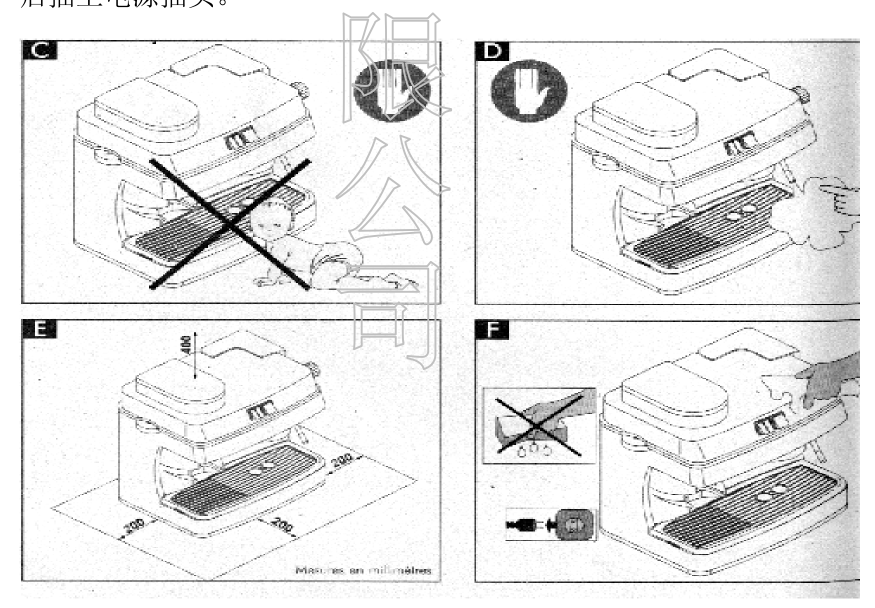
1、 打开包装，检查机器是否有损坏的地方，附件是否齐全。

2、 找一个离电源插孔较近并且稳妥的地方放置。

3、 拿下水箱，（注意装卸水箱时不要损伤两条水管）清洗后再灌满重新安装好。水箱里只能装冷清水，严禁装热水，碳化水和其它液体。

4、 豆槽里装上烘焙好的咖啡豆。（此槽只能放烘焙好并干燥的咖啡豆，禁止放入其它东西，）

5、 让面板上三个开关处于“关”的位置，热水/蒸汽钮处于封闭位置，然后插上电源插头。



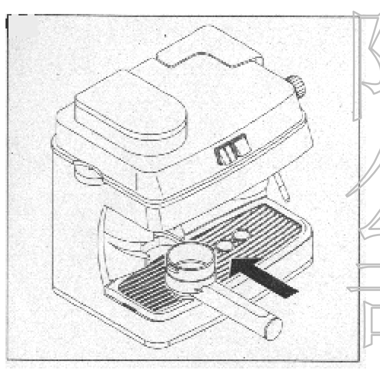
青岛喜客咖啡有限公司

制作咖啡

1、放水—（机器在第一次使用或长时间未使用时，需要先进行此项）把卡布其诺输出口对准废水盘，打开电源开关，这时开关里的指示灯会亮，把热水/蒸汽钮逆时针旋转到底打开，再打开咖啡开关，过一段时间，会有水从卡布其诺输出口流出，等到有持续稳定的水流流出后，再关上咖啡开关，顺时针扭转热水/蒸汽钮，关闭阀体。

2、清洗—（每天第一次使用时都要做此项）A、等待咖啡开关里的指示灯亮了以后，机器准备工作完成，过滤器里先不要装咖啡粉，把过滤器对准机器的卡口，轻轻推上去再逆时针拔动手柄，锁紧后放开，这时手柄会稍稍向后移动一点，这是手柄正常的功能。

B、按下咖啡开关，一会儿有热水从咖啡输出口流出来，大约五秒钟后，关掉咖啡开关，顺时针旋转手柄卸下过滤器。这样能有效的清除过滤器里的油渍和异味，并起到温热过滤器的作用。（过滤器不用时最好清洗过留在机器上，这样能有效的保持过滤器的温度，下次做咖啡时不用再重新加温）



3、研磨咖啡豆—A、把过滤器放入咖啡粉输出装置的专用轨道中，轻轻往里推直至磨豆器开始工作为止。

B、咖啡粉开始慢慢流进过滤器里的滤杯里，达到需要的量后拿出过滤器就行了。

C、咖啡粉的用量要由使用者自己来控制，每杯用的粉量大约 5—7 克。

咖啡粉精细度调整注意：

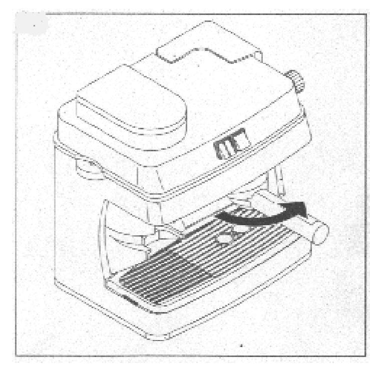
——只有在磨豆器工作时才能调整。

——调整的时候要一格一格的轻轻调整。

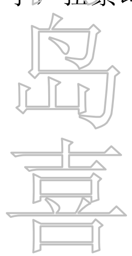
——数值越小越细，越大越粗。

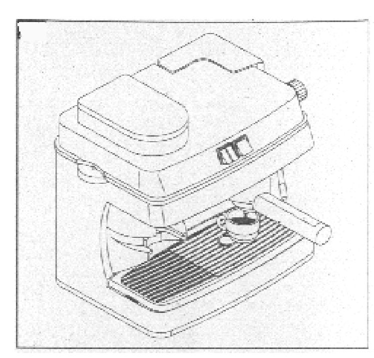
4、用压平器压平滤杯里的咖啡粉，清除滤杯边沿的咖啡粉。

青岛喜客咖啡有限公司

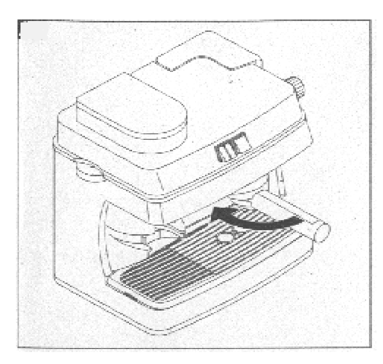


5、安装过滤器：把过滤器对准咖啡出口上的卡口，轻轻上抬到位后再逆时针扭转把手，扭紧即可。

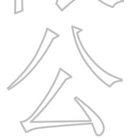




6、咖啡输出口下放一个温好的咖啡杯，（如想同时做两杯，可在过滤器的两个输出口下均匀放置两个温好的杯子）按下咖啡开关，咖啡开始流进杯子里，等到需要的量后，关上咖啡开关，咖啡停止输出。在工作期间咖啡开关里的指示灯会时亮时灭，这是正常现象。出的咖啡越少越浓，越多越淡。



7、卸下过滤器，最好再次按下咖啡开关，冲掉输出口的咖啡渣，可同时用毛刷轻刷输出口。把过滤器里的咖啡渣倒掉再用清水冲洗干净不用时装回机器上即可。

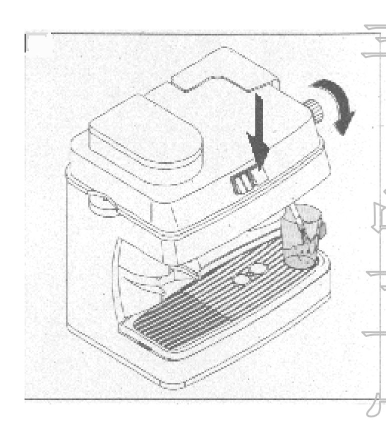


青岛喜客咖啡有限公司

8、注意：A、从咖啡输出口出来的咖啡应是连续不断的，不应该是往下滴的。如果出现这种情况或出咖啡太慢，可能是因为咖啡粉磨的太细或粉压的太紧造成的。

B、做出咖啡的质量跟很多因素有关。咖啡豆是一个农产品，有多种多样的味道，这和它的产地、混合方法、烘焙程度、磨粉的粗细度等有很大关系，因此你可品尝几种不同的类型来选择适合自己口味的产品。

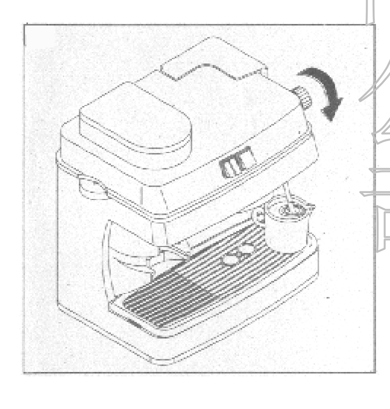
使用热水



1、 在使用热水以前要确保卡布其诺输出口对准废水盘。
2、 如果机器还没有打开，那么打开电源开关，等到咖啡开关里的指示灯亮了以后，机器就准备好了。
3、 用热水/蒸汽输出棒换下卡布其诺组件，放一个杯子在输出口，打开热水/蒸汽旋钮，并按下咖啡开关，这时热水就开始输出。
4、 需要的量后，先关闭咖啡开关，再关闭热水/蒸汽旋钮。

使用蒸汽加热饮料和制作卡布其诺

1、 如果机器还没有打开，检查热水/蒸汽输出棒口是否对准废水盘，热水/蒸汽旋钮是不是处于关闭状态然后再打开电源开关。
2、 等到机器准备好了以后再按下蒸汽开关，这时咖啡开关里的指示灯会灭掉，等到再亮了以后就可以使用蒸汽了。
3、 慢慢旋转热水/蒸汽钮，把里面多余的水放掉，等到出来比较好的蒸汽再关闭旋钮。
4、 把输出口放进饮料里，轻轻上下移动容器，使饮料均匀受热，等达到需要的热量后关闭热水/蒸汽阀，拿出饮料清洗输出口。



5、 制作卡布其诺—把卡布其诺组件换上，等使用蒸汽准备工作完成后，把吸奶管插入鲜奶中，在输出口放置一个杯子，扭开热水/蒸汽旋钮，这时鲜奶会被自动吸上来，上下调节小棒使流出的奶泡成柱状，柱状越细，做出的奶泡越好。
6、 到需要的量后把旋钮关闭，等输出口没有奶泡流出的时候，再拿开杯子。如短时间内不再做奶泡，则需要清洗卡布其诺组件，否则鲜奶会凝固影响下一次的使用。方法为：把鲜奶换成冷清水，按做奶泡的方式进行操作，直到从输出口流出的水比较清澈为止。

青岛喜客咖啡有限公司

7、 取消蒸汽的方法，（注：在使用蒸汽时，做不出咖啡）把输出口对准废水盘，扭开热水/蒸汽钮释放蒸汽，同时打开咖啡开关，直到有持续不断的水流流出后就可以做咖啡了。

8、 注意：在使用热水和蒸汽时要特别小心，因为输出的热水和蒸汽非常的热，在工作的时候不要太接近输出口和相关部位，以免烫伤。



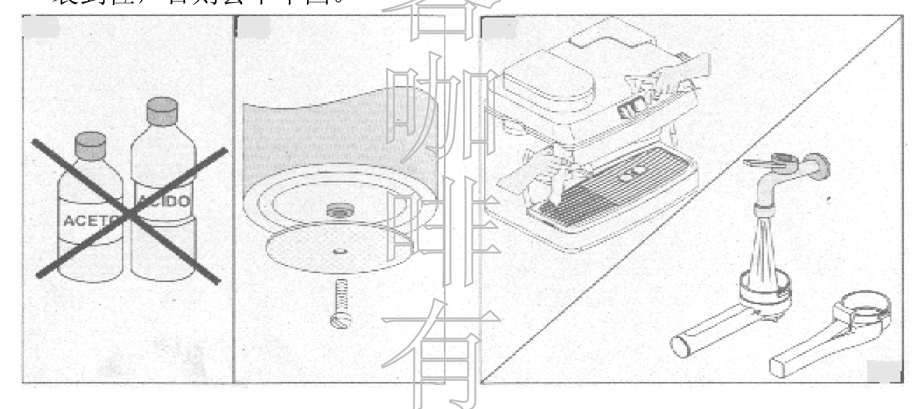
清洗

1、把滤杯从过滤器中拿出来，放在清洁液或热水中清洗它。

2、清洗过滤器内部油脂、咖啡渣等。

3、把卡布其诺组件或热水喷头摘下用冷清水冲洗。

4、元件不能用微波炉或烤箱烘干，安装卡布其诺组件或喷头时一定要安装到位，否则会不牢固。



除钙

机器在使用过程中形成钙质是不可避免的，如果水的流量严重减小时则需要除钙。如要自己亲手来操作，最好用商家提供的除钙剂，不能用有毒的或有害的清洁剂，也不能用醋代替。 除钙方法为：

1、 用商家提供的浓度和稀释方法把除钙剂溶解，然后把溶液装满水箱。

2、 卸下咖啡机输出口的螺丝钉，取下滤网放在热水中清洗。

3、 安上不装粉的过滤器，在咖啡输出口放下一个杯子按下咖啡开关，释放溶液。

4、 每放一杯液体，就要关上电源等待 10—15 分钟，这样可以让溶液充分起作用。

5、 把水箱里的溶液放完，拿下水箱彻底冲洗干净之后再灌满清水。

6、 按下咖啡开关释放 2/3 水箱的水，再扭开热水/蒸汽钮把剩余的水排尽。

7、 拿下过滤器冲洗干净，再把机器的滤网安上。

8、 除钙完成。

青岛喜客咖啡有限公司

故障处理

	1、	1、
	1、	1、
	1、	2、
	1、	

